

Ristorante
CASABELLA
ISOLA DEI PESCATORI

Easy Lunch

Antipasti

- Trota marinata e affumicata con misticanza e pompelmo rosa** 🌾 (4,6) € 18,00
Marinated and smoked trout with mixed salad and pink grapefruit
Marinierte und geräucherte Forelle mit gemischtem Salat und Pink Grapefruit
Truite marinée et fumée avec salade composée et pamplemousse rose
- Burrata, acciughe del cantabrico, basilico e crostone all'olio extra vergine** (1,3,4,5,7,8) € 16,00
Burrata, Cantabrian anchovies, basil and crostone with extra virgin olive oil
Burrata, kantabrische Sardellen, Basilikum und Crostone mit extra nativem Olivenöl
Burrata, anchois de Cantabrie, basilic et crostone à l'huile d'olive extra vierge
- Mocetta ossolana con robiola, nocciole e datterini gialli canditi** (7,8) € 16,00
Mocetta Ossolana with Robiola, Hazelnuts and Candied Yellow Datterini
Ossola Mocetta mit Robiola-Käse, Haselnüssen und kandierten gelben Datterini-Tomaten
Mocetta Ossolana à la Robiola, Noisettes et Datterini Jaune Confit

Primi Piatti

- Tagliolini fatti in casa con burro d'acciughe, limoni di Cannero e crumble alla paprika** (3,4,7) € 18,00
Homemade tagliolini with anchovy butter, Cannero lemons and paprika crumble.
Hausgemachte Tagliolini mit Sardellenbutter, Cannero-Zitronen und Paprika-Crumble.
Tagliolini maison au beurre d'anchois, citrons Cannero et crumble au paprika.
- Paccheri con code di gamberi e funghi porcini** (2,3,9) € 18,00
Paccheri with prawn tails and porcini mushrooms
Paccheri mit Garnelenschwänzen und Steinpilzen
Paccheri aux queues de crevettes et aux cèpes
- Ravioli di lago, burrata, pomodori San Marzano** (3,4,9) € 18,00
Lake ravioli, burrata cheese, San Marzano tomatoes
Ravioli vom See, Burrata-Käse, San-Marzano-Tomaten
Ravioles du lac, burrata, tomates San Marzano



🌿 Vegetariano / Vegetarian

🌾 Gluten free

Servizio e Coperto € 3.00

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperature / Blast chiller

Proposte un po' così...

Tagliere gourmet di formaggi delle nostre valli

€ 15,00

Gourmet platter of cheeses from our valleys

Gourmetplatte mit Käse aus unseren Tälern

Plateau gourmand de fromages de nos vallées

Crudité primaverili al balsamico di agro di mosto 🌱🍷° (9)

€ 14,00

Spring crudites with balsamic vinegar

Frühlings-Crudites mit Balsamico-Essig

Crudites de printemps au vinigre balsamique

Secondi piatti

Pesce Persico impanato con verdure di stagione saltate all'olio evo ° (1,3,4,5,7)

€ 22,00

Breaded perch fillet with seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil

Panierter Barschfilet mit Gemüse der Saison, gebraten in nativem Olivenöl extra

Filet de Perche panée aux légumes de saison sautés à l'huile d'olive extra vierge

Filetto di salmone in olio cottura con maionese vegetale all'aneto e verdure 🌱° (4,6,7,8) € 22,00

Salmon fillet in cooking oil with dill vegetable mayonnaise and vegetables

Lachsfilet in Speiseöl mit Dillgemüsemayonnaise und Gemüse

Filet de saumon à l'huile de cuisson avec mayonnaise végétale à l'aneth et légumes

Tagliata di Black Angus, marinato alla erbe di montagna con funghi trifolati e patate al forno 🌱(7)

€ 25,00

Black Angus sirloin, marinated with mountain herbs with sautéed mushrooms and baked potatoes

Black Angus Rinderfilet, mariniert mit Bergkräutern mit sautierten Champignons und Ofenkartoffeln

Entrecote de Black Angus, mariné aux herbes avec champignons sautés et pommes de terre au four

Dolci

Tiramisù "CasaBella" al bicchiere (1,3,4,7)

€ 9,00

Tiramisù "CasaBella" by the glass

Tiramisù "CasaBella" by the glass

Tiramisù "CasaBella" au verre

Meringata scomposta 🌱🍷° (3,7)

€ 9,00

Decomposed meringue

Zersetztes Baiser

Meringue décomposée

Bonnet al cioccolato e crumbles (3,7,8)

€ 9,00

Bonnet with chocolate and crumbles

Bonnet au chocolat et crumbles

Haube mit Schokolade und Streuseln

Panna cotta con coulis al frutto della passione 🌱 (7)

€ 9,00

Panna cotta with passion fruit coulis

Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis

Panna cotta au coulis de fruits de la passion

Allergeni/allergenic ingredients

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products

(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati/Crustaceans and products based on shellfish

(3) Uova e prodotti a base di uova/Eggs and by-products

(4) Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and products based on fish

(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanuts based products

(6) Soia e prodotti a base di soia/Soy and soy-based products

(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/Milk and dairy products (lactose included)

(8) Frutta a guscio/Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products

(9) Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products based on celery

(10) Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products based on mustard

(11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and sesame seeds-based products

(12) Lupini e prodotti a base di lupini/Lupine and lupine based products

(13) Molluschi e prodotti a base di molluschi/Molluscs and products based on molluscs

(14) Anidride solforata e solfiti/Sulphur dioxide and sulphites